

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1121/2010**

z dnia 2 grudnia 2010 r.

rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Edam Holland (ChOG)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 oraz na mocy art. 17 ust. 2 wymienionego rozporządzenia wniosek Niderlandów o rejestrację nazwy „Edam Holland” rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*<sup>(2)</sup>.
- (2) Republika Czeska, Niemcy, Finlandia, Austria i Słowacja, rządy Australii, Nowej Zelandii oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki jak również Dairy Australia, Stowarzyszenie Firm Mleczarskich Nowej Zelandii, Narodowa Federacja Producentów Mleka razem z Radą Eksportu Produktów Mleczarskich Stanów Zjednoczonych przedłożyły swoje sprzeciwy wobec tej rejestracji na mocy art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwy zostały uznane za dopuszczalne zgodnie z art. 7 ust. 3 wspomnianego rozporządzenia, z wyjątkiem sprzeciwów przedłożonych przez Australię i Dairy Australia, które uznano za niedopuszczalne ze względu na ich późne dostarczenie.
- (3) Przedłożone sprzeciwy dotyczyły braku zgodności z warunkami ustanowionymi w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, w szczególności odnoszącymi się do nazwy i jej użycia, szczególnego charakteru i renomy produktu, wyznaczenia obszaru geograficznego jak również ograniczeń dotyczących pochodzenia surowców. W sprzeciwach dowodzono, że taka rejestracja byłaby sprzeczna z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i mogłaby zagrozić istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów, wprowadzonych zgodnie z prawem do obrotu w okresie co najmniej pięciu lat przed terminem publikacji określonej w art. 6 ust. 2 a ponadto, że nazwa proponowana do rejestracji jest nazwą rodzajową.
- (4) Pismami z dnia 21 października 2008 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie, aby doszły między sobą do porozumienia zgodnie ze swoimi wewnętrznymi procedurami.
- (5) Biorąc pod uwagę, że w przewidzianym terminie strony nie osiągnęły porozumienia, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą określoną w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (6) Jeżeli chodzi o domniemany brak zgodności z art. 2 rozporządzenia nr 510/2006 w związku z nazwą, obszarem geograficznym, szczególnym charakterem produktu, związkiem między cechami charakterystycznymi produktu a obszarem geograficznym oraz renomą i ograniczeniami dotyczącymi pochodzenia surowców, właściwe organy krajowe dostarczyły dowody, że wszystkie te elementy były obecne i że nie stwierdzono rażącego błędu. Należy podkreślić, że „Holland” (Holandia) nie jest nazwą wnioskującego państwa członkowskiego oraz że nazwa „Edam Holland” jest uznana za tradycyjną nazwę geograficzną objętą zakresem art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Wymogi art. 2 ust. 1 lit. b) wspomnianego rozporządzenia są w ten sposób spełnione, ponieważ związany z produktem obszar geograficzny jest wyznaczony zgodnie ze związkiem i głównymi elementami szczególnego charakteru produktu. Szczególny charakter sera Edam Holland wynika z połączenia kilku czynników związanych z obszarem geograficznym, takich jak jakość mleka (wysoka zawartość tłuszczu i białka), aminokwasy pochodzące z  $\beta$ -CN (beta-kazeiny) oraz gamma-glutamyl-peptyd, powszechne prowadzenie wypasu na łąkach, użycie podpuszczki cięcej, naturalne dojrzewanie sera jak również umiejętności rolników i producentów serów.
- (7) Odnośnie do sprzeciwów opartych na braku zgodności z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Niderlandy przedłożyły informacje w związku z rozróżnieniem pomiędzy produktem noszącym zarejestrowaną nazwę „Noord-Hollandse Edammer” a produktem, w stosunku do którego stosuje się nazwę „Edam Holland”. W sprzeciwach nie przedstawiono dowodów, że konsumenci byliby narażeni na wprowadzenie w błąd lub że producenci byliby traktowani w niesprawiedliwy sposób.
- (8) Wydaje się, że strony zgłaszające sprzeciw nie nawiązywały do całej nazwy „Edam Holland” twierdząc, że rejestracja zagroziłaby istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów i że nazwa zgłoszona do rejestracji jest nazwą rodzajową, z wyjątkiem jednego jej elementu, a mianowicie „Edam”. Ochrona przyznana jest jednak nazwie „Edam Holland” jako całości. Na mocy art. 13 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia nr 510/2006, można nadal używać określenia „Edam” pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego. Dla zachowania przejrzystości, specyfikacja oraz streszczenie zostały odpowiednio zmienione.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> Dz.U. C 57 z 1.3.2008, s. 39.

- (9) W świetle powyższego należy zatem wpisać nazwę „Edam Holland” do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

Niezależnie od przepisu pierwszego akapitu, nazwy „Edam” można nadal używać na terytorium Unii, pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego.

*Artykuł 2*

Skonsolidowana wersja streszczenia zawierająca główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

**Klasa 1.3. Sery**

NIDERLANDY

Edam Holland (ChOG)

---

## ZAŁĄCZNIK II

## STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

## „EDAM HOLLAND”

NR WE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

CHNP ( ) CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adres: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa składająca wniosek**

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne ( )

3. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.3 Sery

4. **Specyfikacja produktu**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa*

„Edam Holland”

4.2. *Opis*

„Edam Holland” to naturalnie dojrzewający ser półtwardy, produkowany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych i dojrzewający w niderlandzkich dojrzewalniach aż do otrzymania produktu gotowego do spożycia.

Skład

Ser „Edam Holland” wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

— mleko, śmietana, całkowicie lub częściowo odtuszczone mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

## Specyficzne właściwości

Ser ma kształt kuli o płaskim wierzchu i spodzie, albo kształt bochenka lub bloku. Poniższa tabela zawiera specyfikacje produktów.

Typ	Waga	Zawartość tłuszczu w suchej masie	Wilgotność (maksymalnie)	Zawartość soli w suchej masie (maksymalnie)
Baby Edam	maks. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (kula)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (blok)	maks. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (duży w kształcie bochenka)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (mały w kształcie bochenka)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Podana wilgotność obowiązuje od 12 dni po pierwszym dniu od wytworzenia, z wyjątkiem sera „Baby Edam Holland”, w przypadku którego obowiązuje ona od 5 dni po pierwszym dniu od wytworzenia.

## Inne specyficzne właściwości:

- Smak: łagodny do pikantnego, w zależności od wieku i typu.
- Przekrój poprzeczny: musi posiadać równomierny kolor i kilka małych okrągłych otworów. „Bros Edam” ma bardzo liczne małe otwory. Miąższ sera jest koloru kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest twarda, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka powstaje podczas etapu dojrzewania w procesie suszenia.
- Konsystencja: miąższ młodego sera „Edam Holland” musi posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i musi nadawać się do krojenia. W miarę dalszego dojrzewania wzrasta jego zawartość i struktura staje się coraz bardziej jednorodna. „Bros Edam” powinien być dostatecznie zwarty i twardy.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland” co najmniej 21 dni).
- „Edam Holland” jest serem naturalnie dojrzewającym. Dojrzewanie sera „Gouda Holland” z użyciem folii jest zabronione.
- Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C;
- Wiek: wiek w chwili spożycia wynosi od co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland”) od daty produkcji do ponad roku.

## Szczególne kryteria jakości;

- Mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji.

- Śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerebobieniem na ser Edam Holland tak, aby spełniały następujące kryteria:
  - Aktywność fosfatazy jest niewykrywalna chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
  - Stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
  - w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne.
- Wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerebobieniem na ser Edam Holland tak, aby zawartość białka denaturowanej serwatki nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości białka w podobnego rodzaju lub jakości surowcu niepasteryzowanym.
- Podczas wytwarzania sera Edam Holland można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera Edam Holland: *Lactococcus* i *Leuconostoc* L lub LD, ewentualnie w połączeniu z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kwasy mlekowe odgrywają bardzo istotną rolę w procesie dojrzewania i wytwarzania charakterystycznego smaku i aromatu.
- Podpuszczka Do wytwarzania sera „Edam Holland” używa się wyłącznie podpuszczki cielęcej. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach, na przykład z powodu wystąpienia choroby epizootycznej, konieczne może być korzystanie z innych rodzaju podpuszczki. W takim przypadku stosowana podpuszczka musi spełniać wymogi Warenwetbesluit Zuivel (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych).
- Jeżeli chodzi o jony azotan, zawartość azotan w serze Edam Holland nie przekracza 2 mg na kg sera.

#### 4.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Holandia, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

#### 4.4. Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze Edam Holland przed prasowaniem skrzepów mleka (patrz rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Edam Holland” razem z kombinacją cyfr i liter (w rosnącej kolejności alfabetycznej i liczbowej).



Niderlandzki Instytut ds. Kontroli Jakości Produktów Mlecznych (Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, w którym odnotowane są także wszystkie dane dotyczące kontroli (wraz z miejscem i czasem kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania przez klientów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

#### 4.5. Metoda produkcji

Ser „Edam Holland” produkowany jest z mleka pozyskiwanego z gospodarstw mlecznych w Niderlandach. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 72 godzin jest ono transportowane do fabryki sera. Po dotarciu do fabryki sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

W tym celu dokonuje się standaryzacji mleka pod kątem zawartości tłuszczu, podczas której stosunek tłuszczu do białka zostaje określony w taki sposób, aby w finalnym produkcie, jakim jest ser, uzyskać zawartość tłuszczu w suchej masie między 40 a 44 %. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane przez 15 sekund w temperaturze co najmniej 72 °C. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera „Edam Holland”

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, że wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadiach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

Edam Holland dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura są ważne, aby proces enzymatyczny i proces starzenia się sera mógł w odpowiednim stopniu spowodować, że jego jakość pod względem właściwości fizycznych i organoleptycznych będzie taka, jaka charakteryzuje „Edam Holland”. Dojrzewanie sera „Edam Holland” może trwać ponad rok, w zależności od pożądane go smaku.

Krojenie i wstępne pakowanie sera „Edam Holland” może się odbywać zarówno na terytorium Holandii, jak i poza nim, pod tym jednak warunkiem, że firma zajmująca się wstępnym pakowaniem stosuje niezawodny system kontroli administracyjnej pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia krojonego sera „Edam Holland” jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku kontrolnym, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

#### 4.6. Związek

Komponentem geograficznym nazwy tego produktu jest „Holland”. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Holandia) to synonim bardziej oficjalnej nazwy „Nederland” (Królestwo Niderlandów). W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Holandia była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

##### Tło historyczne

Ser „Edam Holland” jest reprezentantem niderlandzkiej „kultury sera”, która rozwijała się od czasów średniowiecza i została w pełni ukształtowana już w siedemnastym wieku (złoty wiek).

Położenie Niderlandów (w przeważającej części poniżej poziomu morza), klimat (klimat morski) i mieszanka traw (rosnących w większości na glebach gliniastych i piaszczystych) powodują, że produkowane tu mleko wyjątkowo nadaje się do wytwarzania sera o wysokiej jakości i doskonałym smaku.

Jakość mleka jest gwarantowana dzięki połączeniu zastosowania systemu gwarancji jakości w gospodarstwach hodowlanych z zastosowaniem systemu intensywnej oceny jakości (każda dostawa mleka zostaje zbadana i oceniona pod kątem różnych parametrów jakościowych). Ponadto mamy tu do czynienia z zamkniętym łańcuchem chłodniczym przed przetworzeniem mleka. Mleko przechowywane jest w gospodarstwie w zbiornikach chłodniczych (maksymalnie 6 °C) i jest transportowane do fabryki w izolowanych cysternach samochodowych. Stosunkowo krótkie odległości również przyczyniają się do utrzymania jakości.

Od produkcji w gospodarstwach, przez lokalne fabryki, ser „Edam Holland” stał się produkowanym na skalę krajową produktem o światowej sławie, stanowiącym ważny, stabilny element dążący do jak najlepszego wykorzystania mleka pochodzącego z gospodarstw. Na początku dwudziestego wieku wprowadzone zostały krajowe przepisy prawne dla sera Edammer i nazwa „Edam Holland” została uwzględniona w „de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten” (Zarządzenie w sprawie jakości produktów rolnych — Produkty serowarskie).

##### Postrzeganie sera „Edam Holland” przez europejskiego konsumenta

Na podstawie zakrojonych na szeroką skalę, przeprowadzonych w sześciu krajach europejskich badań stwierdzono, że Niderlandy postrzegane są przez europejskiego konsumenta jako najważniejszy producent sera Edam (i Gouda).

Edam (i Gouda) są symbolami dorobku kultury niderlandzkiej. Konsument europejski traktują gatunki sera Edam (i Gouda) jak marki Edam (i Gouda) są synonimami niderlandzkich produktów jakościowych. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Edam (i Gouda) jest najwyższe, pokazuje, że:

— istnieje silny związek między serem Edam a Niderlandami,

— Edam Holland jest bardziej popularny niż Edam wytwarzany poza terytorium Niderlandów,

- blisko połowa konsumentów w badanych państwach członkowskich sądzi, że wszystkie sery Edam produkowane są w Niderlandach,
- „Edam Holland” otrzymuje znacznie wyższe oceny w kategoriach: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Przemysł i państwo niderlandzkie wprowadziły ponadto na przestrzeni wieków szereg środków i przepisów służących utrzymaniu jakości sera Edam (i Gouda) na bardzo wysokim poziomie. Mleczarstwo niderlandzkie poczyniło istotne inwestycje w celu sprostania tym wysokim wymogom jakościowym oraz zdobycia, obsługi i utrzymania rynków. Tak więc od roku 1950 zainwestowano ponad 1,4 miliarda guldenów (635 milionów EUR) w reklamę, informację i promocję w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

#### 4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Adres: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Faks: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

#### 4.8. Etykietowanie

„Edam Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (CHOG).

Oznaczenie to należy umieszczać na całych serach na etykiecie naklejanej na płaskiej stronie sera i/lub na banderoli wokół sera. Nie jest to obowiązkowe, jeżeli ser został wprowadzony do obrotu w postaci pokrojonej i wstępnie opakowany, zgodnie z opisem w pkt 4.5. Oznaczenie „Edam Holland” musi wówczas zostać umieszczone na opakowaniu.

Na opakowaniu zostanie dokonane wyraźne rozróżnienie, aby konsument był w stanie rozpoznać na półkach sklepowych ser „Edam Holland”. Poprzez nazwę, stosowanie własnego znaku identyfikacyjnego (znak towarowy jest przygotowywany) i logo CHOG Unii Europejskiej należy jednoznacznie informować konsumenta, że „Edam Holland” jest produktem innym niż pozostałe sery edamskie.

---